N°29535 C

10/2008

Turbo-broyeurs
Turbo liquidisers
Turbozerkleinerer

CE

Manuel d'utilisation — FR

User manual — GB

Bedienerhandbuch — DE

Manuale di utilizzo — IT

Gebruikshandleiding — NL

Användningsmanual — SE

Brugervejledning — DK

Brukerhåndbok — NO

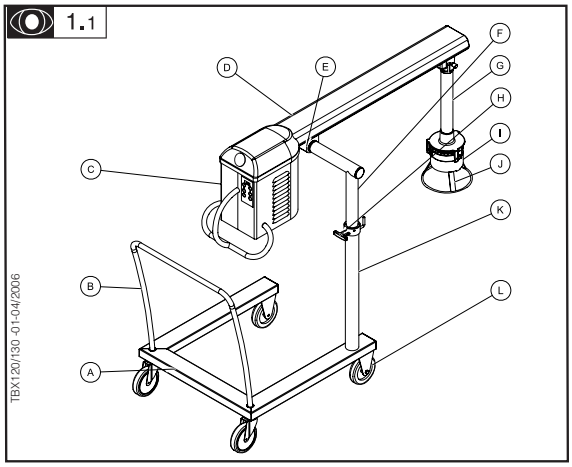
Käyttöohjekirja — FI

Manual de utilización — ES

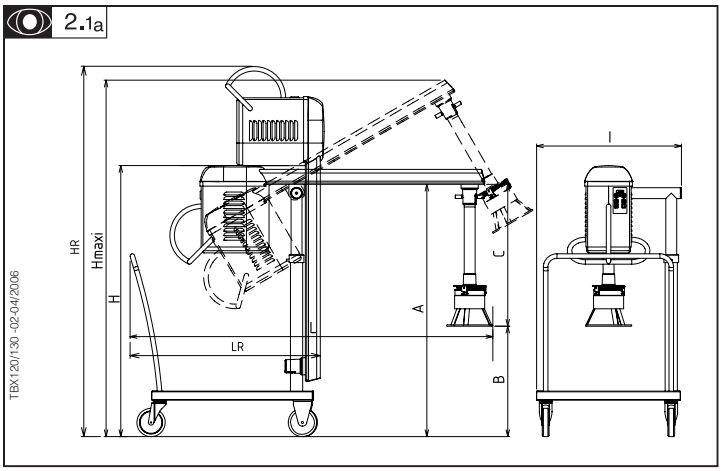
Manual de Utilização — PT

Εγχειρίδιο χρήσης — EL

1.1

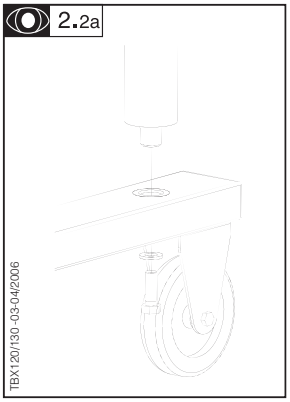


2.1a

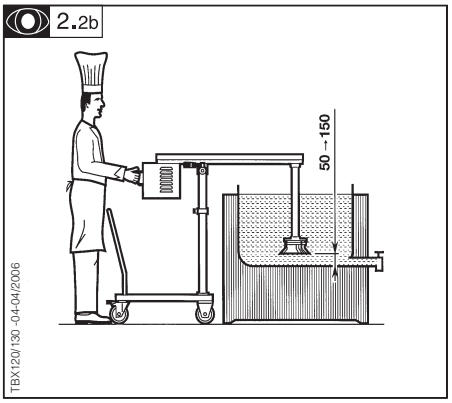


		TBX120	TBX130
I		100	105
II		76	83
III		1650x740x780	1650x740x780
IV	HR / LR	1544->1739x840	1544->1684x840
V	A	1010->1250	1055->1195
	B	420->660	420->560
	C	590	635
	L	1625	1606
	I	640	640
	H	1090->1330	1135->1275
	H maxi	1865->2105	1910->2050

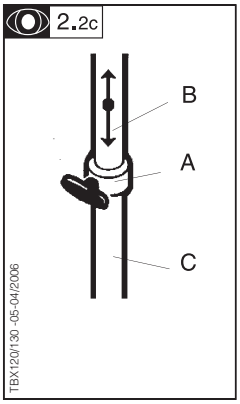
2.2a



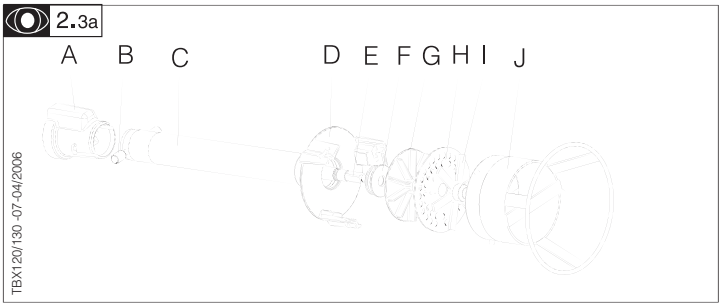
2.2b



2.2c



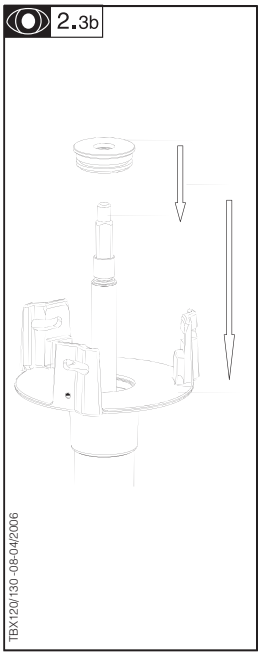
2.3a



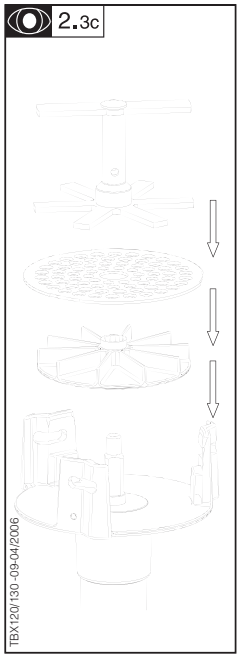
2.4

B	C(V)	D(Hz)	E(tr/mn)	F(kw)	G(A)
3	380-415	50	1420	1,35	3,5
			2785	2	4,4
3	230-240/340-415	60		1,5	6,3/3,6
	200-277/345-440	50	1420		6,5/3,7
3	200-240/345-415	50	1420	0,9	4,2/2,4
	200-277/345-440	60	1700		4/2,3

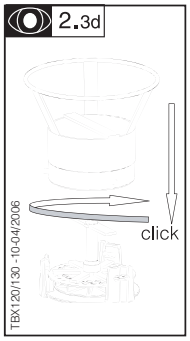
2.3b



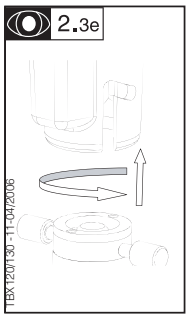
2.3c

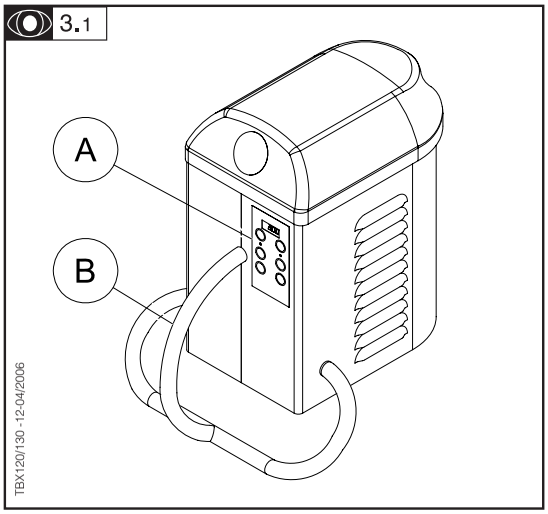


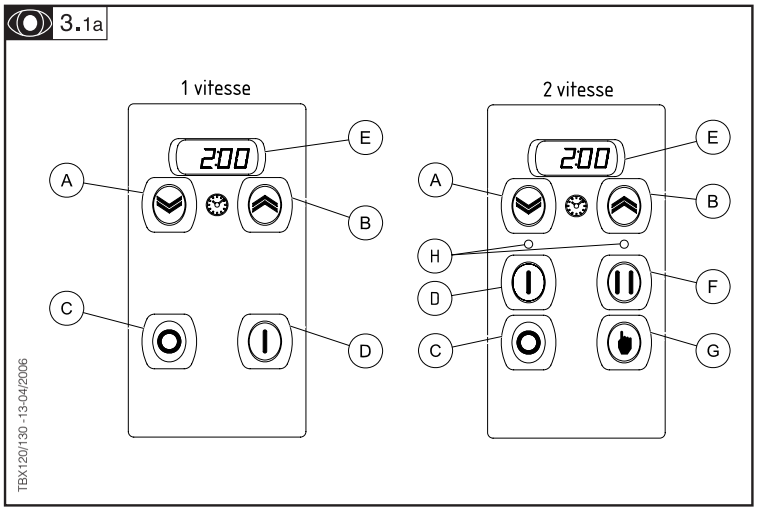
2.3d

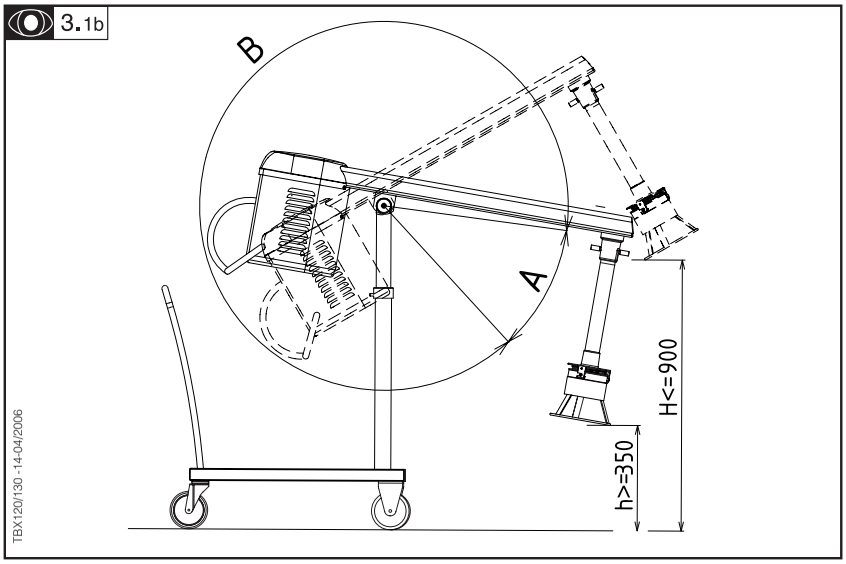


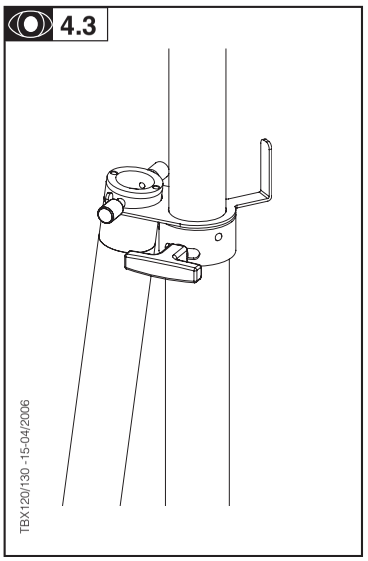
2.3e

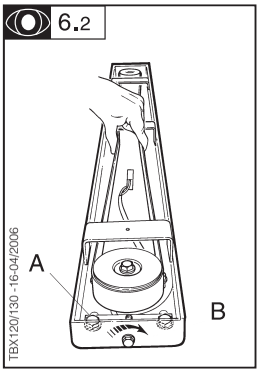


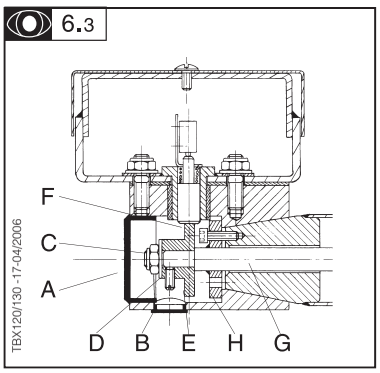

3.1
A
B
TBX120/130 -12-04/2006


3.1a
1 vitesse
2 vitesse
200
200
A
B
C
D
E
H
F
G
TBX120/130 -13-04/2006


3.1b
B
A
H<=900
h>=350
TBX120/130 -14-04/2006


4.3
TBX120/130 -15-04/2006


6.2
A
B
TBX120/130 -16-04/2006


6.3
F
C
A
D
B
E
H
G
TBX120/130 -17-04/2006

Bitte beachten Sie die numerierten Abbildungen die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen.

DE

10/2008

Übersicht

Einleitung 1
Aufstellung 2
Anwendung und Sicherheit 3
Reinigung, Hygiene und Unterbringung 4
Betriebsstörungen 5
Wartung 6
Norm-Konformität

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

Diese Turbozerkleinerer dienen zum Mixen, Hacken, Zerkleinern und Emulgieren von Gemüse- und Fischsuppen, Gemüse- oder Früchtepürees, flüssigen Teigen, Saucen, usw. direkt im Kochkessel. Sie werden hauptsächlich in zentralen Großküchen, der Nahrungsmittelindustrie und Labors eingesetzt. Für andere Einsatzgebiete wenden Sie sich bitte an uns.

1.1

A Wagen
B Lenkstange
C Motorgehäuse mit Griffen
D Gerätekörper
E Reibungsgelenkbuchse
F Galgen
G Abnehmbarer Mixstab
H Feststellgriff Galgen
I Zerkleinerungskopf mit Turbine
J Schutzring
K Standsäule
L Rollen

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte) **2.1a-b**

I. Bruttogewicht mit Verpackung (kg)
II. Nettogewicht mit Ausrüstung (kg)
III. Abmessungen Verpackung: L x B x H (mm)
IV. Abmessungen Geräte (mm)

2.2 ZUSAMMENBAU UND HÖHENEINSTELLUNG

Die Aufstellung des Gerätes muß von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

• Die Turbozerkleinerer werden in drei einzelnen Baugruppen geliefert (Wagen mit Lenkstange, Gerätekörper mit Galgen und Zerkleinerungskopf).

• **Zusammenbau**: **2.2a**

- Den Galgen F in waagerechte Stellung zum Gerätekörper D bringen und die Schraube und Unterlegscheibe am Ende der Standsäule abnehmen.
- Die Baugruppe Galgen - Gerätekörper senkrecht zum Wagen plazieren und auf dem Wagen mit dem Führungsstift in der Aufnahme befestigen (1 Schraube + Unterlegscheibe - 19-er Sechskantschlüssel).

• **WICHTIG: Die Turbozerkleinerer werden im Werk voreingestellt, um waagerecht in Standardkesseln mit einem Abstand von 50 bis 150 mm vom Kesselboden zu arbeiten.** **2.2b**

- Eine geneigte Stellung des Gerätekörpers gewährleistet kein optimales Arbeiten.

• **Zur Verstellung der Arbeitshöhe des Turbozerkleinerers, falls der Behälter höher oder niedriger ist, + 80 mm max.:**

2.2c

- Den Höhenunterschied zwischen Schutzring und Behälterboden bei waagerechter Stellung des Gerätekörpers messen.
- Die drei den Galgen **B** haltenden Schrauben **A** unter Beibehaltung der Lage in der Standsäule **C** um eine Umdrehung lösen (5-er Sechskantstiftschlüssel).

Bei der Höheneinstellung ist eine zweite Person notwendig, um den Gerätekörper des Turbozerkleinerers in seiner Lage zu halten.

- Den Galgen B nach oben oder unten bis zur gewünschten Höhe verschieben und die 3 Schrauben A wieder in richtiger Lage festziehen.

Hinweis:

- Die Gesamthöhe H (Gerätekörpers in waagerechter Lage) darf nicht über 1278 mm liegen. Für darüber liegende Höhen wenden Sie sich bitte an uns. **2.1a-b**

- Überprüfen Sie die Auslösehöhen der Sicherheitsabschaltung. Zu ihrer Einstellung, s. Abs. 6.3. **3.1b**

2.3 EIN- UND AUSBAU DES WERKZEUGS

• **Beschreibung:** 2.3a
A Adapter
B Griff Mixstab
C Mixstab
D Deckel
E Aufnehmende Welle
F Lager
G Auswurf
H Gitter
I Messer
J Saugrohr

• **Einbau**:
- Den Mixstab senkrecht auf den Tisch mit den Griffen nach unten legen.
- Das vollständige Einrasten des Lagers auf der aufnehmenden Welle (1) überprüfen, dann das Lager in den Deckel (2) einrasten lassen. 2.3b
- Das Gitter besitzt dank der Kerben, die den Bügeln des Deckels entsprechen, eine vorbestimmte Position. 2.3c-d
- Um die Eigenzentrierung des Werkzeugs im Adapter zu erleichtern, das Werkzeug an den beiden Griffen halten (siehe plosionszeichnung).
- Beim Montieren des Werkzeugs auf die Maschine keine Gewalt anwenden: das Werkzeug um 180° drehen und erneut versuchen. 2.3e

• **Ausbau aus dem Gerät:**
- Das Gerät waagerecht hinstellen und die Drehung in entgegengesetzter Richtung wie zuvor ausüben.
- Das Werkzeug senkt sich selbsttätig.

• **Ausbau des Werkzeugs:** 2.3e
- Das Gerät senkrecht stellen, mit dem Sicherheitskranz auf dem Tisch (vgl. Abs. 4.1).
- Das Saugrohr in eine Hand nehmen, die Griffe des Mixstabs in die andere: Drehung in entgegengesetzter Richtung wie zuvor. 2.3d
- Die Elemente herausnehmen.

Das aufgesetzte Werkzeug immer an den beiden Griffen tragen (Schutzdeckel nach unten): die Welle kann ansonsten oben herausfallen.

2.4 ELEKTROANSCHLUSS

• Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

• Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine Schmelzsicherung je Phase geschützt sein.

• Elektrische Daten des Motors:
B Phasenanzahl (3 Drehstrom)
C Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
D Frequenz (Hertz)
E Motordrehzahl (U/min)
F Nennleistung (kW)
G Nennstromstärke (Ampere) je nach Modell

• **Motortypen**

a) Drehstrommotor 230/400 V - 1 Geschwindigkeit:
- Eine genormte 20 A-Wandsteckdose mit 3 Phasen + Erde, sowie einen entsprechenden wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen.

• **Die Drehrichtung des Rotors überprüfen:** in der Einbaurichtung des Werkzeugs auf dem Adapter (Pfeile auf dem Deckel).
- Falls die Drehrichtung falsch ist, 2 Phasendrähte in der Steckdose vertauschen.

• Wechsel der Spannung:
Der Anschluß wurde zunächst mit einer höheren Spannung vorgenommen (z.B. 400V). V↗人

Um eine niedrigere Versorgungsspannung zu benutzen V↘△ (z.B. 230 V), wie folgt vorgehen:

Eine Erdung durch grün-gelben Erdungsdraht ist Pflicht
- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Den Gerätekörper waagerecht stellen, um leicht Zugang zum Inneren des Elektrogehäuses zu bekommen.
- Den Schaltplan einsehen.
- Die untere Schutzblende des Elektrogehäuses abbauen.
- Den Anschlußkasten trennen, der den Motor mit dem Steuerkreis verbindet.
- Die beiden Schrauben der oberen Schutzblende lösen, um sie abzunehmen und die vier Halteschrauben des Motors lösen: das Elektrogehäuse vom Rest des Geräts trennen.
- Den Draht der eingebauten Platine vom Kabelschuh des Klemmanschlusses mit Markierung für die höhere Spannung P2 (400V) auf den Klemmanschluß mit Markierung für niedrige Spannung P1 (230V) umklemmen.
- Die Stege der Anschlußleiste des Motors vertauschen.
- Die Drehrichtung des Rotors überprüfen (s.o.), die Baugruppe wieder anbauen und den Turbozerkleinerer wieder in waagerechte Stellung bringen.

b) Einspannungs-Drehstrommotor 400 V oder 230 V - 2 Geschwindigkeiten:
- Änderung der Anschlüsse nicht möglich.

Eine Erdung durch grün-gelben Erdungsdraht ist Pflicht

Anwendung und Sicherheit

3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

• Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:
- Das Abschalten des Motors im Sicherheitsbereich B und sein Arbeiten im Tippbetrieb.
- Die Notwendigkeit, nach einer Arbeitsunterbrechung erneut die EIN-Taste zu drücken (Fehlspannungsschutz).
- Den Schutz des Motors vor Überlastungen durch einen Thermofühler.
- Die Einhaltung der Anleitungen in der vorliegenden Broschüre bezüglich der Benutzung, der Reinigung und der Wartung des Gerätes.

• Schaltkasten 3.1a
A-B : Wahl der Zeit
C : AUS-Taste
D : EIN-Taste
E : Zeitanzeige
F : EIN-Taste hohe Geschwindigkeit
G : EIN-Taste Tippbetrieb
H : Geschwindigkeitsanzeige

• Der Start des Turbozerkleinerers im Betrieb erfolgt, sobald der Schutzring des Zerkleinerungskopfes sich im Arbeitsbereich A befindet. (Genormte Höhen zwischen 300 und 900 mm).

a) Dauerbetrieb: 3.1b
- Die Taste D drücken, lediglich im Arbeitsbereich A möglich.

b) Tippbetrieb:
- Die Taste G im Sicherheitsbereich B drücken.

Hinweis: Die Turbozerkleinerer können nur im Dauerbetrieb arbeiten, wenn der Bediener die EIN-Taste ständig gedrückt hält.

c) Abschalten:
- Die Taste C drücken.

d) Wechsel der Geschwindigkeitsstufe: (Modell mit Motor für 2 Geschwindigkeiten).
- EIN-Taste F drücken.

3.2 VERSCHIEDENE POSITIONEN

• Die Turbozerkleinerer arbeiten:

1) mit festgestellten Achsen (Griff der Standsäule) und vollständig eingetauchtem Zerkleinerungskopf ohne Eingreifen des Bedieners: Fall bei flüssigen Produkten.

- Den Gerätekörper in waagerechte Stellung bringen. Wenn der Bediener die Arbeit beendet, bleibt der Hebel selbsttätig in seiner Stellung.
- Möglicher waagerechter Ausschlag auf etwa ± 40°.

2) ohne Feststellung, schwenkt der Bediener den Zerkleinerungskopf im Inneren des Behälters zur Homogenisierung des Produktes hin und her.

- Möglicher waagerechter Ausschlag auf etwa ± 40°.
- Zur Erhöhung des waagerechten Ausschlags (3) um ± 30° den Griff des Galgens lösen.

Bemerkungen:

- Den Turbozerkleinerer in seiner Arbeitsposition durch Blockieren seiner beiden hinteren Rollen feststellen.
- Einen für das Produkt und die Verarbeitungsmenge geeigneten Behälter verwenden, damit der Zerkleinerungskopf vollständig eintaucht.

Reinigung, Hygiene und Unterbringung

4.1 ZWISCHEN ZWEI VERSCHIEDENEN EINSÄTZEN

- Das Werkzeug herausnehmen und sein Abkühlen abwarten (eventuell unter Wasser halten, das Lager bleibt stecken, solange die Temperatur nicht zurückgegangen ist).
- Die Baugruppe Werkzeug ausbauen (siehe Abs. 2.3) und die Elemente in der Geschirrspülmaschine reinigen.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Das Werkzeug herausnehmen und sein Abkühlen abwarten (eventuell unter Wasser halten).
- Die Baugruppe Werkzeug ausbauen (siehe Abs. 2.3) und die Elemente in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Falls nötig mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierendes Reinigungsmittels das Äußere des Gerätes reinigen, abspülen und abtrocknen.

⚠ Die Maschine zum Reinigen waagerecht aufstellen.

Hinweis: - Niemals scheuernde Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen zerkratzen könnten.

- Vermeiden Sie es einen Wasserstrahl auf das Gerät oberhalb der Gelenkbuchse zu richten.

- Das Rollager vor dem Wiedereinbau gut abtrocknen.

• Regelmäßig (mindestens einmal pro Monat):

- Die Lüftungsschlitze und den Boden des Elektrogehäuses von Staub befreien.

4.3 UNTERBRINGUNG:

- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
- Den Gerätekörper mit dem Elektrogehäuse nach oben in oder unten senkrecht aufstellen.
- Das Netzkabel aufwickeln und am dazu vorgesehenen Haken aufhängen.
- Das Werkzeug kann bis zum nächsten Einsatz im hygienischen Schutzbereich oder auf der Maschine aufbewahrt werden.

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT.

• Überprüfen Sie, ob:

- das Gerät richtig angeschlossen ist,
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.

• Falls das Gerät während der Arbeit abschaltet, hat der Thermofühler ausgelöst:

- vor erneutem Starten einige Minuten warten.

5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER ANOMALER BETRIEB

• Störgeräusche:

- Fremdkörper im Produkt. Das Gerät anhalten.
- Betriebszustand schlecht (s. Abs. 6.1) oder mangelhafter Einbau des Werkzeugs.
- Durchrutschen des Riemens und hierdurch vorzeitige Abnutzung (schrilles Geräusch, s. Abs. 6.2 zum Nachspannen oder Auswechseln).

• Zu geringe Leistung:

- Motor läuft auf zwei Phasen (s. Schaltplan).
- Falsche Versorgungsspannung und Überhitzung des Motors.
- Hohe Überlastung, intensive Nutzung.

⚠ Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

5.3 ALLGEMEINER BETRIEB

Zahlreiche Spritzer während des Betriebs

- Der Zerkleinerungskopf ist nicht weit genug eingetaucht.
- Versuchen, die Mengen zu erhöhen, wenn es das Rezept zuläßt.
- Den Behältertyp wechseln, um den Zerkleinerungskopf besser einzutauchen (kleinerer Ø).
- Ein kleineres Modell wählen (auf Anfrage).

Wirbel nicht stark genug

- Produkt zu zähflüssig, ein Werkzeug für kompaktere Produkte wählen.
- Das Werkzeug horizontal und vertikal im Behälter bewegen, um einen Pumpeffekt zu erzielen
- Der Pumpeffekt wird ebenfalls erzielt, indem die Füllhöhe des Produkts verändert wird (z. B. größerer Ø des Kessels).

5.4 QUALITÄT DES ENDPRODUKTS

Die Suppe ist nicht stark genug gemixt.

- Die Garzeit verlängern.
- Das Werkzeug neu positionieren, um den Durchlauf zu fördern.
- Der Zerkleinerungskopf ist nicht weit genug eingetaucht. Die Menge erhöhen.

Das gemixte Produkt ist zu fein.

- Arbeitsdauer verringern.
- Ein Fischgitter verwenden.

Das Produkt wird zu stark emulsioniert und nicht ausreichend gemixt.

- Einsatz eines Werkzeugs für kompaktere Produkte vorsehen (wenden Sie sich an uns).

Wartung

6.1 ANTRIEB

• Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr folgendes zu überprüfen:

- Die Spannung und den Verschleiß des Antriebsriemens.
- Den Zustand der O-Ringe (x2) des Werkzeugs.
- Den Zustand der Kufen.
- Die Sauberkeit im Inneren des Gerätekörpers und des Elektrogehäuses; falls nötig mit Staubsauger von Staub befreien.
- Den Zustand der elektrischen Anschlüsse.

Halbjährlich:

- Zustand der Baugruppe Lager–Rollager.

6.2 WECHSEL - SPANNEN DES ANTRIEBSRIEMENS 6.2

- Den Gerätekörper waagerechter aufstellen.
- Die Befestigungsschrauben der oberen Abdeckung des Elektrogehäuses lösen.
- Die Schraube der Abdeckung aus Edelstahl abnehmen.
- Die Spannung und den Zustand des Riemens überprüfen.

• Zum Nachspannen oder Auswechseln des Riemens:

- Die vier Befestigungsschrauben **A** des Motors (um 1 Umdrehung) lösen (10-er oder 13-er Rohrschlüssel je nach Modell).
- Die Schraube **B** (10-er Sechskantschlüssel) vollständig herausdrehen. Falls der Riemen ausgewechselt werden muß, einen neuen Riemen aufziehen und dabei überprüfen, ob er richtig in den Seilrillen der Riemenscheiben liegt.
- Zum Erzielen der Vorspannung (Riemen ohne Zugkraft gespannt) die Schraube **B** von Hand eindrehen.
- Die 4 Schrauben **A** wieder festziehen.
- Die Abdeckungen wieder anbauen.

6.3 ÜBERPRÜFEN - EINSTELLEN DER AUSLÖSEHÖHE DER SICHERHEITSEINRICHTUNG 6.3

• Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtung ist häufig zu überprüfen.

Der Motor muß bei folgenden genormten Auslösehöhen abschalten:

- Kleinste untere Höhe oder gleich 350 mm
- Größte obere Höhe oder gleich 900 mm

• Falls diese Funktion nicht gegeben ist:

- Das Gerät nicht benutzen.
- Es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

1) Grobeinstellung:

- Die Stopfen A und B abnehmen, um an den Antrieb zu gelangen.
- Zunächst die Mutter C (um 1 Umdrehung, 13-er Rohrschlüssel), dann die Schraube D (um 1/2 Drehung, 2,5-er Sechskantstiftschlüssel) lösen.
- Den Schaltnocken E ganz leicht drehen und dann Schraube D wieder festziehen.
- Die Auslösehöhen überprüfen und gegebenenfalls Einstellung erneut vornehmen.
- Die Mutter C wieder festziehen und Stopfen aufstecken.

2) Feineinstellung:

- Die oberen Schutzblenden abnehmen.
- Die beiden Befestigungsschrauben I des Mikroschalters ganz leicht lösen (7-er Sechskantschlüssel), um ihn vor- oder zurückzuschieben.
- Die Schrauben festziehen.
- Die Auslösehöhen überprüfen und gegebenenfalls den Einstellvorgang wiederholen.
- Die oberen Schutzblenden wieder anbauen.

6.4 EINSTELLUNG DER SELBSTTÄTIGEN FESTSTELLUNG DES GERÄTEKÖRPERS

Das Verschlußsystem für die Selbsthalterung ist werksmäßig eingestellt und kann nicht verändert werden. Für einen Wechsel der Federgruppe oder der Schloßvorrichtung muß unbedingt zuvor der Stutzen im Bereich des Galgens (1.1 ausgebaut und die Position der Sicherheitswinkel (zwischen 19 und 20 der Explosionszeichnung) ermittelt werden: der Winkel muß vorhanden sein, die Schloßvorrichtung darf nicht über das Rohr des Galgens herausragen.

- Andernfalls wenden Sie sich bitte an unsere technische Service-Abteilung.

Achtung, dieses System enthält eine komprimierte Feder, deren Handhabung gefährlich sein kann.
Achten Sie darauf, sich beim Ausbau nicht in ihrer Schusslinie zu befinden.

6.5 ELEKTRISCHE BAUTEILE

• Den Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile regelmäßig überprüfen.

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Erde : B/C - grün/gelb
- Leistungskreis : schwarz (F)
- Steuerkreis : rot (A)

CC : Steuerkarte

Cpu : Leistungskarte

S1 : Sicherheit

S2 : Sicherheit der Hebe- und Senkvorrichtung

6.6 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.

Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der technischen Daten.

• Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Erzeugnissen Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum: .....

7 REZEPTBEISPIELE

REZEPT F-R 175 KG KARTOFFELN:

- 175 kg Kartoffeln in Wasser kochen
- Heizelement abschalten
- Nach dem Garen einen Teil des Kochwassers der Kartoffeln abgießen (in etwa die Hälfte).
- 30 l kalte Milch und 10 kg Butter (geschmolzen) hinzuf-gen. Die genauen Mengen richten sich nach dem Geschmack des Anwenders und hängen u. a. vom entnommenen Wasservolumen ab.
- Das Werkzeug auf dem Boden der Mischung anbringen.
- Auf der 1. Geschwindigkeitsstufe beginnen, um ein zu starkes R-hren zu verhindern und sicherzustellen, dass nichts -berläuft/verspritzt.
- Wenn die Mischung dickfl-ssiger wird, in die 2. Geschwindigkeitsstufe wechseln und die Arbeit wie gew-nscht fertigstellen.
- Das Abschmecken (z. B. mit Muskatnuss) erfolgt während der Arbeit.
- Wenn die Masse noch zuviel Feuchtigkeit enthält, kann sie durch Zugabe von Flockenp-ree verdickt werden.

Hinweis: Es ist wichtig, KALTE Milch hinzuzugeben, sie senkt die Arbeitstemperatur und verhindert ein „Kleben“ des Produkts.

REZEPT FLOCKENP-REE:

- Rezept (Mengenangaben) auf der Verpackung befolgen.
- Lediglich 2/3 des angegebenen Fl-ssigkeitsvolumens (Wasser + Milch + Butter + Gew-rze) bis auf 65/70°C erhitzen.
- Nach Abstellen des Heizelements das restliche Drittel des Volumens mit Raumtemperatur hinzugeben.
- Anschließend kann mit dem Mixer unter Zugabe von Pulver gearbeitet werden, zunächst auf der 1. Geschwindigkeitsstufen, falls notwendig danach auf der 2. Geschwindigkeitsstufe.
- Je nach Abpackung muss das gemischte Produkt erneut einem Temperaturwechsel unterzogen werden.

SUPPENREZEPT:

- Die Lebensmittel 2 bis 3 Stunden kochen lassen, insbesondere Lauch, das längere Garzeiten erfordert.
- Den Zerkleinerungskopf eintauchen und zunächst auf der 1. Geschwindigkeitsstufe laufen lassen, um zu pr-fen, dass keine Fl-ssigkeit -berläuft/verspritzt.
- Je nach gew-nschter Endqualität f-r 20 bis 30 Minuten auf die 2. Geschwindigkeitsstufe stellen.
- Während der Arbeit abschmecken.
- Es ist möglich, die Mischung durch Hinzugabe von Flockenpree nach 15 bis 20 Minuten zu verdicken.

Norm-Konformität

Folgende Punkte wurden bei Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- Die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42,
- die EU-Richtlinie EMV 2004/108,
- 2006/95/EWG Niederspannungsrichtlinie
- 2002/95/EG Richtlinie Geräterecycling

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol « " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektonik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.
Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- **Französische Normen:**

  EN 12854 - Motorbetriebene, vertikale Zerkleinerer und Passiergeräte auf Wagen.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

- Das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen,
- die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte CE-Konformitäts-Erklärung,
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Schutz-Index gemäß Norm EN 60529-1991:

- Elektrische Steuerungen IP55.
- Gesamte Maschine IP34.

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden.

Lebensmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Richtlinien folgender Normen übereinstimmen:

- Richtlinie 1935/2004/EWG: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände,
- EN-Normen 601-2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.